

Restaurant le Prema



Les formules du midi

Plat + café gourmand

13,00 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

14,50 €

Entrée + Plat + Dessert

18,50 €



Notre chef travaille avec des **Producteurs Locaux** pour vous garantir fraîcheur et qualité.



Les formules du soir

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

15,50 €

Entrée + Plat + Dessert

19,50 €

Carte du Bar

APÉRITIFS



Kir	12 cl - 3.50 €
Kir Pétillant	12cl - 5.60 €
Américano	5cl - 5.00 €
Porto	4cl - 4.00 €
Ricard	2cl - 4.00 €
Suze / Campari	4cl - 4.00 €
Martini (Rosso, Rosato, Bianco)	5cl - 4.00 €

BIÈRES



	25 cl	50 cl
Heineken	4.00 €	6.30 €
Supplément Picon 2cl		1.00 €
Supplément Sirop		0.50 €

ALCOOLS & DIGESTIFS



Ballantines ou J&B	4 cl - 6.00 €
Jack Daniel's ou Cardhu	4 cl - 8.00 €
Havana club 3ans Rhum	4 cl - 6.00 €
Get 27 ou 31	5 cl - 6.00 €
Cognac	5 cl - 6.00 €
Autres digestifs	5 cl - 6.00 €

Et pourquoi pas...



Bière de tradition 1515

Brasserie Guillaume (Cour Cheverny)

33cl - 4.90 €



BOISSONS SANS ALCOOL



Vittel	50 cl - 3.70 € / 100 cl - 4.20 €
San Pellegrino	50 cl - 3.70 € / 100 cl - 4.20 €
Perrier	33 cl - 3.50 €
Orangina	25 cl - 3.50 €
Coca Cola ou Coca light	33 cl - 3.50 €
Schweppes Tonic ou Agrum	25 cl - 3.50 €
Lipton Ice Tea	25 cl - 3.50 €
Jus de fruits (Orange, Abricot, Ananas, Tomate)	25 cl - 3.50 €

BOISSONS CHAUDES



Café Espresso ou décaféiné	1.90 €
Thé	2.20 €
Infusions	2.20 €
Chocolat chaud	2.20 €
Café au lait	2.20 €



Jus de pomme


Producteur local la guissonnière
(Mont-près-chambord)

25 cl - 3,50 €


Carte des vins

Vins rouges


75 CL 37,5 CL

Sancerre « La vivandière » (Appellation Sancerre contrôlée).....	28.00 €	-
Bordeaux « Les Mercadières » (Appellation Bordeaux contrôlée).....	18.00 €	13.00€
 Cheverny AOC Benoît Daridan	19,50€	-
Syrah Grenache Gérard Bertrand	19,00€	-

Vins rosés

Sancerre « Les Marennes » (Appellation Sancerre contrôlée).....	28.00 €	-
Bordeaux « Les Mercadières » (Appellation Bordeaux contrôlée).....	18.00 €	-
 Cheverny AOC Benoît Daridan	19,50€	-
Gris Blanc Gérard Bertrand	19,00€	-

Vins blancs

Sancerre « Les Marennes » (Appellation Sancerre contrôlée)	28.00€	-
Bordeaux « Les Mercadières » (Appellation Bordeaux contrôlée)	14.00€	-
 Cheverny AOC Benoît Daridan	19,50€	-
Pouilly-Fumé (Appellation Pouilly-fumé contrôlé)	28.00€	-

Notre sélection de Vins au pichet

50cl 9.00€ - 25cl 5.50€ - 12cl 2.90€

Rouge Gamay de Touraine (Appellation Touraine contrôlée)

Rosé Touraine (Appellation Touraine contrôlée)

Blanc Sauvignon Val de Loire (Indication géographique protégée)

Notre sélection de

Vins pétillants



Crémant « Méthode traditionnelle Benoît Daridan » (blanc ou rosé) 28.00€

Champagne « Louis Constant» Blanc ou Rosé 75cl - 42.00€

Passons aux choses sérieuses...

Les entrées • 7,50 € • ou servies en plats à 14.00 €


L'entrée du jour à l'ardoise

Carpaccio de bœuf au chèvre de la ferme de M. LE FRENE 

Gaspacho de Melon, copeaux de jambon cru et parmesan

Tomates, et Crémeux de Mozzarella di bufala

Rillettes de Thon en verrine et Gressins

Salade Caesar chips de bacon, et Œuf mollet de la Bassecour de Madame LAMY 

Salade de nouilles fines, crevettes et vinaigrette aux sésames



Les plats • 14,00 € •



le Burger du Prema

Pain Artisan Boulanger maison Alliol, Steak haché Angus, Mozzarella et pesto, oignons, tomates, servi avec salade verte et frites maison



- Le plat du jour sur l'ardoise
- La Pièce de Bœuf de Stéphane TURBEAUX sauce au poivre ou roquefort, Pommes Frites maison et Salade Verte 
- L'Andouillette 5A Fondue d'échalotes, et pommes Grenailles au sel de Guérande
- La Brochette de Volaille d'Ancenis, Chorizo Cular, et crème de Poivrons 
- Le Tartare de Bœuf Charolais au couteau
- Le Pavé de Cabillaud, risotto crémeux et chips de Carottes

les garnitures : Pâtes, Riz, Poêlée de Légumes Maison, Frites maison

Une note de douceur ... Nos Desserts

• 7,00 € •



• Duo de Fromages •

Ou

• Assiette de chèvre local de la ferme de Monsieur LE FRENE • 



• Le Dessert du jour à l'ardoise •

• Mi-cuit au chocolat Max Vauché, Chocolatier à Bracieux • 

• Crème brûlée à la vanille et crème de la ferme des Érusées • 

• Comme un macaron, Succès à la bergamote •

• Salade de Fruits de Saison •

• Coupe de Glace 3 boules •





Démarche Producteurs Locaux



Petit-déjeuner

Pain et viennoiseries

Maison Cédric Alliol
41000 Blois

Les confitures

Insolites et Traditions
41700 Souday

Le miel

Rucher de Roland
41350 Montlivault

Restaurant

Pain burger

Maison Cédric Alliol
41000 Blois

Miel

Rucher de Roland
41350 Montlivault

Confitures

Insolites et traditions
41700 Souday

Yaourt fermier

Ferme des Érusées
41170 Sargé sur Braye

Viande bovine

SARL Turbeaux
41400 Vallières-les-
grandes

Les Oeufs

Madame LAMY
Ferme de la vallée Boisée
41100 MAZANGE

Vins

Benoît Daridan
41700 Cour-Cheverny

Fromages

EARL Le Frêne Frères
Les Bignolets
41400 Vallières-les-grandes

Producteurs locaux,
une démarche
BRIT HOTEL !

Les Boissons

Bière

1515 brasserie guillaume
41700 Cour Cheverny

Vins

Benoît Daridan
41700 Cour-Cheverny

Jus de pomme

La Guissonnière
41250 Mont pres Chambord

Le menu enfant

7,50 €

Enfant jusqu'à 10 ans



Les plats au choix

Burger
ou
Émincé de poulet

Les desserts au choix

Glace
ou
Dessert du jour

Boisson : verre de soda/eau





Une restauration Traditionnelle

D'une capacité de 60 couverts, le *Restaurant le Prema* vous accueille dans un cadre familial et chaleureux.

Notre Chef vous propose une cuisine de qualité, originale et savoureuse. Ses plats sont élaborés à base de produits frais et de saison.

Ouverture du Restaurant

Petit-déjeuner

6h00 à 9h00 en semaine
7h00 à 10h30 le week-end

Déjeuner 12h00 à 14h00

Dîner 19h15 à 21h00